HISW 64220 S

Built-in hob
User Manual

Plită incorporată
Manual de utilizare

Please read this user manual first!

Dear Customer,
Thank you for prefering an Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols
Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning for hazardous situations with regard to life and property.

Warning for electric shock.

Warning for risk of fire.

Warning for hot surfaces.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

TABLE OF CONTENTS

1 General information 4

Overview 4
Technical specifications....5
Package contents....5
Injector table....5

2 Important safety instructions 6

General safety....6
Safety when working with gas....6
Intended use....7
Safety for children....7

3 Installation 8

Before installation 8
Installation and connection 9
Compliance with EEE Directive 10
Package information....10
Future Transportation 10
Disposing of the old product 11

4 Preparation 12

Tips for saving energy 12
Initial use 12
First cleaning of the appliance.... 12

5 How to use the hob 13

General information about cooking 13
Using the hobs 13

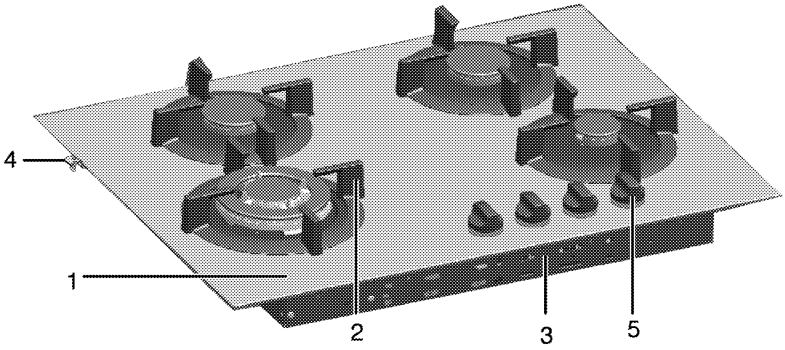
6 Maintenance and care 15

General information 15
Cleaning the hob 15
Cleaning the control panel 16

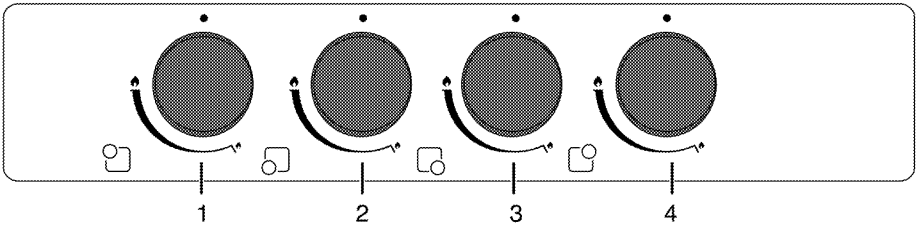
7 Troubleshooting 17

1 General information

Overview



1 Tempered glass
2 Pan support
3 Base cover
4 Assembly clamp
5 Control panel



1 Normal burner Rear left
2 Wok burner Front left
3 Auxiliary burner Front right
4 Normal burner Rear right

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type / section	H05RR-FG 3 x 0,75 mm^2
Cable length	max. 2 m
Category of gas product	Cat II 2H3B/P
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	7.8 kW
Converting the gas type / pressure§ – optional	LPG G 30/30 mbar
External dimensions (height / width / depth)	98 mm/694 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/480-490 mm
Burners	
Rear left	**Normal burner**
Power	1750 W
Front left	**Wok burner**
Power	3300 W
Front right	**Auxiliary burner**
Power	1000 W
Rear right	**Normal burner**
Power	1750 W

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

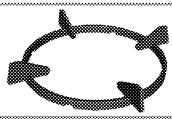
Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Package contents

Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

User manual

Vok pan adaptor



Used for hosting a wok pan with a round bottom.

Injector table

Position hob zone Gas type / Gas pressure	1750 W Rear left	3300 W Front left	1000 W Front right	1750 W Rear right
G 20/20 mbar	97	140	72	97
G 30/30 mbar	66	96	50	66

2 Important safety instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product.
  Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting, page 17*.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- "Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
- "This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation;" See *Before installation, page 8*
- "CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present."
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be

checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.

- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

What to do when you smell gas

DANGER:
Risk of explosion and poisoning!
Put out all naked flames and do not smoke, strike matches or do anything that could cause ignition.
Do not operate any electric switches (e.g. light switch, TV, computer, cooker or door bell).
Do not use a telephone or mobile phone.

1. Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
2. Open doors and windows.
3. Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
4. Warn the neighbours.
5. Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
   5.1 If you have door or gates that are secured by an electric lock, or entry phone, please open these manually.
6. Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Intended use

This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
"CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."
The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use. Children should be kept away until the product has cooled down.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

3 Installation

Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

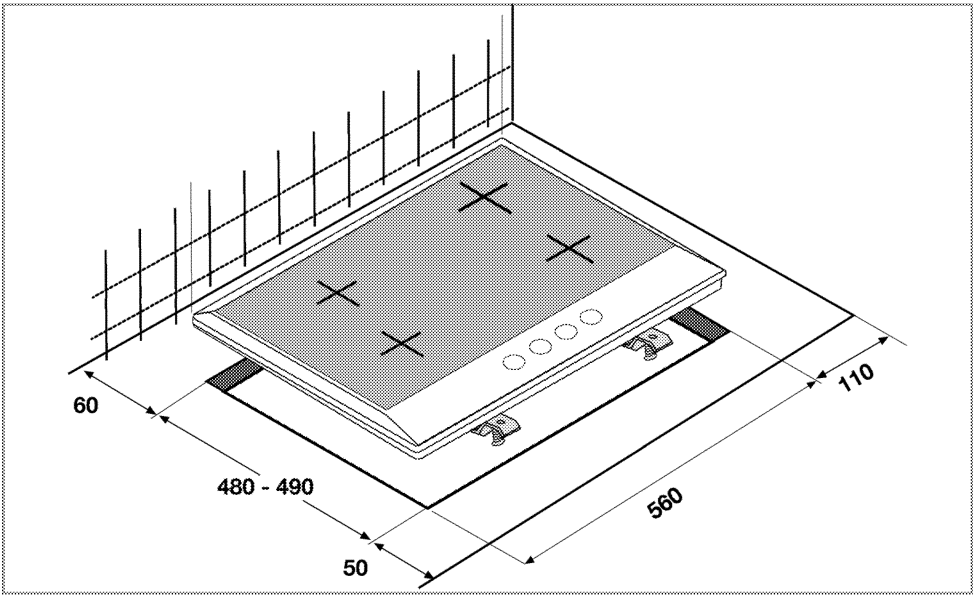
DANGER:
The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

DANGER:
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation in a commercial worktop. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



Room ventilation

All rooms require an openable window, or equvalent, and some rooms will require a permanent vent as well.
The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room.

Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.
The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance

must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m^3.
Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 to 10 m^3	min. 50 cm^2
greater than 10 m^3	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm^2

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

DANGER:
Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

DANGER:
Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

DANGER:
Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

Gas connection

DANGER:
Risk of explosion or poisoning by unprofessional installation.
The appliance may be connected to the gas distribution system only by an authorized qualified person who is Gas Safe registered.

DANGER:
Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).

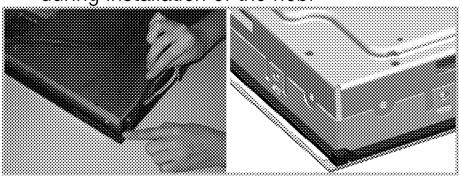
Your appliance is adjusted for Natural gas.

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the

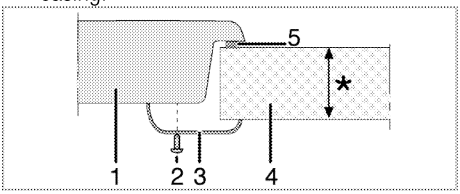
Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
1. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.

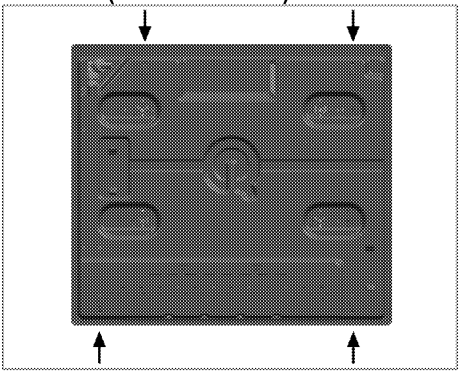


2. Place the hob on the counter and align it.
3. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



* min. 20 & max. 40 mm
1 Hob
2 Screw
3 Installation clamp
4 Counter
5 Sealing gasket

Rear view (connection holes)



Place the burner plates, burner plate caps and grills back to their seating after installation.

Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

Final check

1. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.
3. Ignite burners and check appearance of the flame.

The flames should be blue and burn smoothly. If the flames appear yellowish, check secure position of the burner cap or clean the burner. Switch off gas and let burner cool before touching it.

Compliance with EEE Directive

This product does not contain harmful and forbidden materials described in the "Directive on the Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment" (EEE) issued by the T.R. Ministry of Environment and Forest.
Complies with the EEE Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Disposing of the old product

Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.
This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.
Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial use

First cleaning of the appliance

The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

5 How to use the hob

General information about cooking

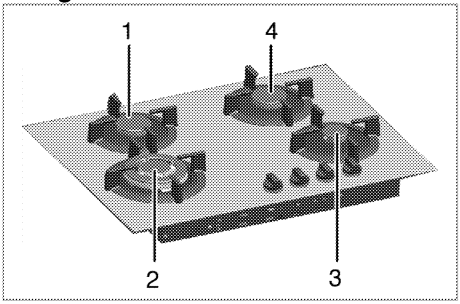
DANGER:
Risk of fire by overheated oil!
When you heat oil, do not leave it unattended.
Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
  Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
  Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone.
  When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



1 Normal burner 14-20 cm
2 Wok burner 22-30 cm
3 Auxiliary burner 12-18 cm
4 Normal burner 14-20cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking symbol. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.

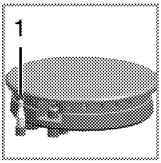
» Gas is ignited with the spark created.

3. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)



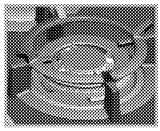
1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.

DANGER:
Risk of deflagration incase of unburned gas!
Do not press the knob for longer than 15 seconds if there was no ignition.
Wait for one minute and then repeat the ignition process.

Wok burner



Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.
Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy.
You can use wok burner for regular saucepans as well.
If you want to use regular saucepan on wok burner, you must take out the wok fry-pan carrier from the hob.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

DANGER:
Risk of electric shock!
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.

DANGER:
Hot surfaces may cause burns!
Allow the appliance to cool down before you clean it.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the hob

Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

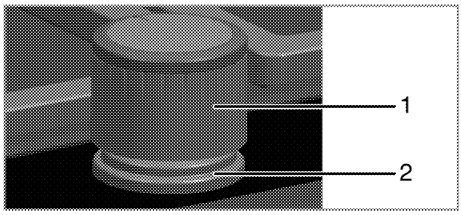
Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

Damage of the control panel!
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.



1 Knob
2 Sealing element

Do not remove the sealing elements under the knobs for cleaning.

7 Troubleshooting

There is no gas.	
Main gas valve is closed.	Open gas valve.
Gas pipe is bent.	Install gas pipe properly.
There is no ignition spark.	
No current.	Check fuses in the fuse box.
Burners are not burning properly or at all.	
Burners are dirty.	Clean burner components.
Burners are wet.	Dry the burner components.
Burner cap is not mounted safely.	Mount the burner cap properly.
Gas valve is closed.	Open gas valve.
Gas cylinder is empty (when using LPG).	Replace gas cylinder.

Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Vă rugăm să citiți mai întai manualul de utilizare!

Stimate client,
Vă mulțumim pentru că preferați un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară şi o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare şi documentele însoțitoare acestuia înainte de utilizarea produsului şi să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați şi manualul de utilizare. Respectați toate avertizările şi informațiile din manualul de utilizare.
Rețineți că manualul de utilizare se aplică şi pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor
În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:

Informații importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.

Avertisment de situații periculoase cu privire la viață şi proprietate.

Avertisment de şoc electric

Avertisment de risc de incendiu.

Avertisment de suprafețe fierbinți.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Informații generale 4

Prezentare generală 4
Specificații tehnice 5
Accessories 5
Tabelul injectoarelor 5

2 Instrucțiuni importante privind siguranța 6

Informații generale privind siguranța 6
Siguranța la lucrul cu gazul 6
Domeniu de utilizare 7
Siguranța copiilor 7

3 Instalare 8

Înainte de instalare 8
Instalarea şi conectarea 9
Depozitare la deşeuri 10
Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare 10
Transportul ulterior 11
Depozitarea la deşeuri a produsului vechi 11

4 Pregătiri 12

Sfaturi pentru economisirea energiei..... 12
Prima utilizare 12
Curățarea inițială a aparatului..... 12

5 Utilizarea plitei 13

Informații generale despre prepararea alimentelor 13
Utilizarea plitelor..... 13

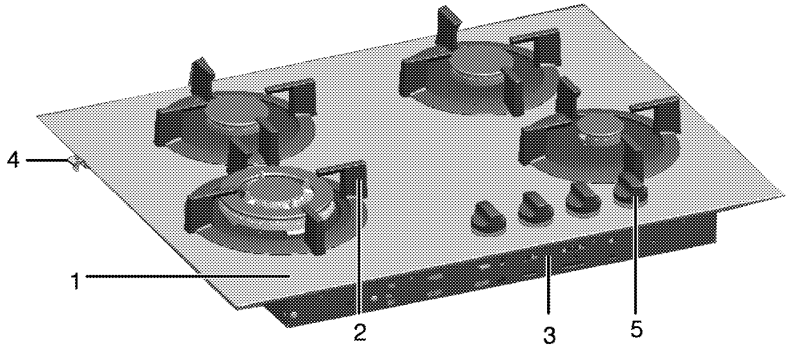
6 Întreținere şi curățare 15

Informații generale 15
Curățarea plitei..... 15
Curățarea panoului de control 16

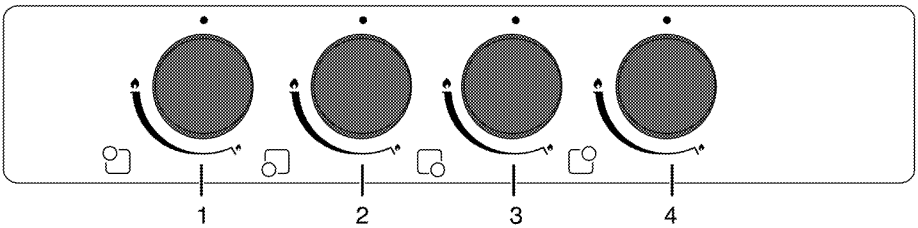
7 Remedierea problemelor 17

1 Informații generale

Prezentare generală



1 Sticlă termorezistentă
2 Suport recipiente
3 Capac bază
4 Clemă asamblare
5 Panou de comandă



1 Arzător normal Stânga spate
2 Arzător pentru wok Stânga față
3 Arzător auxiliar Dreapta față
4 Arzător normal Dreapta spate

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip cablu / secțiune	H05RR-FG 3 x 0,75 mm^2
Lungime cablu	max. 2 m
Categorie produs gaz	Cat II 2H3B/P
Tip/presiune gaz	NG G 20/20 mbar
Consum total de gaz	7.8 kW
Conversie tip/presiune gaz[§] – opțional	LPG G 30/30 mbar
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	98 mm/694 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 mm/480-490 mm
Arzătoare	
Stânga spate	**Arzător normal**
Putere	1750 W
Stânga față	**Arzător pentru wok**
Putere	3300 W
Dreapta față	**Arzător auxiliar**
Putere	1000 W
Dreapta spate	**Arzător normal**
Putere	1750 W

Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.

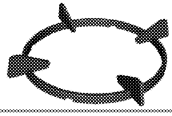
Ilustrațiile din acest manual ar doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare şi de mediu.

Accessories

Accesoriile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

Adaptor pentru tigăi wok.



Folosit pentru amplasarea unei tigăi wok cu bază rotundă.

Tabelul injectoarelor

Poziție zonă plită Tip gaz / Presiune gaz	1750 W Stânga spate	3300 W Stânga față	1000 W Dreapta față	1750 W Dreapta spate
G 20/20 mbar	97	140	72	97
G 30/30 mbar	66	96	50	66

2 Instrucțiuni importante privind siguranța

Această secțiune conține instrucțiuni privind siguranța care vă vor ajuta să preveniți vătămările corporale şi pagubele materiale. Toate garanțiile se vor anula în cazul nerespectării acestor instrucțiuni.

Informații generale privind siguranța

- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale, de către persoane neinstruite sau fără experiență (inclusiv copiii), cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite adecvat de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.
  Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu îşi asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau are deteriorări vizibile.
- Nu efectuați reparații sau modificări ale produsului. Puteți însă să remediați anumite probleme care nu necesită reparații sau modificări. Vezi *Remedierea problemelor, pagina 17*.
- Nu spălați produsul cu apă! Pericol de şoc electric!
- Nu folosiți produsul când abilitățile mentale sau de coordonare sunt afectate de alcool şi / sau medicamente.
- Produsul trebuie deconectat de la rețeaua de electricitate în timpul instalării, întreținerii, curățării şi reparațiilor.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari şi poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu încălziți cutii şi borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Asigurați-vă că opriți produsul după fiecare utilizare.

Siguranța la lucrul cu gazul

- Lucrările la echipamentele şi rețelele de gaz pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- "Înainte de instalare, asigurați-vă că aparatul este reglat pentru parametrii rețelei locale de gaz (tipul şi presiunea gazului)."
- "Acest aparat nu este conectat la un sistem de evacuare a gazelor arse. Aparatul trebuie instalat şi conectat conform reglementărilor în vigoare. Se va acorda o atenție deosebită reglementărilor în vigoare privind ventilația;" vezi *Înainte de instalare, pagina 8*
- "ATENȚIE:"Utilizarea unei maşini de gătit cu gaz produce !căldură, umiditate şi gaze de combustie" în încăperea în care este instalată. Asigurați-vă că bucătăria !este bine ventilată în special când folosiți aparatul": mențineți orificiile de ventilare naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă). Utilizarea prelungită şi intensivă a aparatului poate necesita ventilare suplimentară, de exemplu prin sporirea turației ventilatorului hotei."
- Echipamentele şi rețelele de gaz trebuie verificate periodic pentru a asigura funcționarea corectă a acestora. Regulatorul, furtunul şi colierul acestuia trebuie verificate periodic şi înlocuite la perioadele recoman-

date de producătorul acestora sau când este necesar.
- Curățați regulat arzătoarele. Flacăra trebuie să fie albastră şi uniformă.
- Aparatele cu gaz necesită o combustie corectă. În cazul unei combustii incomplete, este posibil să se genereze monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor şi foarte toxic, ce poate produce moartea chiar şi în doze foarte mici.
- Solicitați de la compania distribuitoare de gaze informații cu privire la numerele de urgență şi măsurile de siguranță ce trebuie luate la detectarea mirosului de gaz.

Măsuri de luat la detectarea mirosului de gaz

PERICOL:
Pericol de explozie şi intoxicație!
Nu folosiți flăcări deschise şi nu fumați.
Nu acționați întrerupătoare electrice (de ex. întrerupătoare pentru becuri, soneria).
Nu folosiți telefoane fixe sau mobile.

1. Închideți toate robinetele aparatelor cu gaz şi gazometrelor.
2. Deschideți uşile şi ferestrele.
3. Verificați strângerea tuturor tuburilor şi conexiunilor. Dacă simțiți în continuare miros de gaz, părăsiți locuința.
4. Avertizați vecinii.
5. Chemați pompierii. Folosiți un telefon din afara locuinței.
6. Nu reveniți în casă decât după ce vi se confirmă că nu există pericole.

Domeniu de utilizare

Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
"ATENȚIE: Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor."
Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- Produsele electrice şi pe gaz sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează şi nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Piesele accesibile ale aparatului se înfierbântă în timpul utilizării acestuia; nu lăsați copiii să se apropie până când aparatul se răceşte.
- Nu depozitați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le ia.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deşeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.

3 Instalare

Pregătirea instalațiilor electrice şi de gaz în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

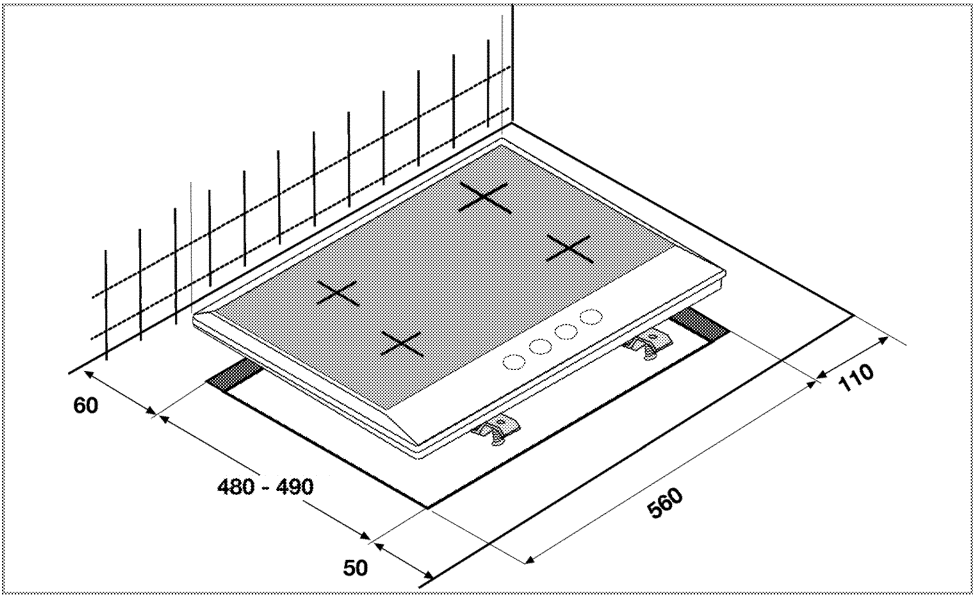
PERICOL:
Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz şi / sau electricitate.

PERICOL:
Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat.
Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat şi pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Aparatul poate fi instalat şi fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra maşinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele şi elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate şi adezivii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat şi fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.



Ventilarea camerei

Încăperea trebuie să aibă o fereastră care se poate deschide; unele încăperi pot necesita şi ventilarea permanentă.
Aerul din încăpere este folosit pentru alimentarea arderii, iar gazele rezultate în urma arderii sunt emise direct în încăpere.

Ventilarea corectă a camerei este esențială pentru utilizarea în siguranță a aparatului. Dacă nu există ferestre sau uşi pentru ventilarea camerei, trebuie să creați un orificiu de ventilare.
Aparatul poate fi instalat într-o bucătărie, bucătărie-sufragerie sau dormitor-sufragerie, însă nu poate fi instalat într-o încăpere în care se află o cadă sau un duş. Aparatul nu poate fi

instalat într-un dormitor-sufragerie mai mic de 20m^3.
Nu instalați acest aparat într-o încăpere subterană, cu excepția cazului în care are cel puțin un perete cu deschidere deasupra nivelului solului.

Dimensiunea încăperii	Orificiu de ventilare
sub 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
peste 10 m^3, den	nu este necesar
La subsol / demisol	min. 65 cm^2

Instalarea şi conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz şi electrice.

Racordul electric

Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu îşi asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.

PERICOL:
Pericol de şoc electric, scurtcircuit sau incendiu în cazul instalării de către persoane necalificate!
Aparatul poate fi conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată autorizată; garanția este valabilă numai în cazul instalării corecte.

PERICOL:
Pericol de şoc electric, scurtcircuit sau incendiu în cazul deteriorării cablului de alimentare!
Cablul nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale aparatului.
În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat.

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".

PERICOL:
Pericol de şoc electric!
Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză.

Ştecherul cablului de alimentare trebuie să fie uşor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).

Introduceți cablul de alimentare în priză.

Racordarea la gaz

PERICOL:
Pericol de explozie sau intoxicație în cazul instalării efectuate de persoane necalificate.
Aparatul poate fi conectat la rețeaua de distribuție a gazului numai de o persoană calificată şi autorizată.

PERICOL:
Pericol de explozie!
Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.

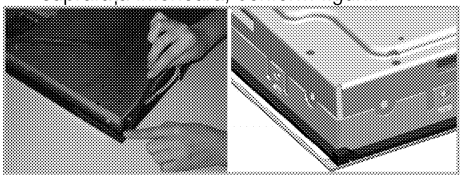
- Condițiile şi valorile de reglare a gazului sunt indicate pe etichete.

Maşina dvs. de gătit este reglată pentru gaze naturale.

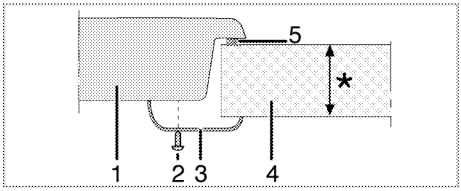
- Instalația de gaze naturale trebuie pregătită înainte de instalarea aparatului.
- Instalația de gaze naturale trebuie să se termine cu o conductă flexibilă astupată. Reprezentatul de service va demonta dopul în timpul racordării şi va conecta produsul folosind un racord drept.
- Asigurați-vă că robinetul conductei de gaze naturale este uşor accesibil.
- Pentru a utiliza ulterior produsul cu alt tip de gaz, apelați la un agent de service autorizat pentru efectuarea conversiei.

Instalarea produselor

1. Demontați arzătoarele, capacele arzătoarelor şi grilajele plitei.
2. Răsturnați plita şi aşezați-o pe o suprafață plană.
1. Garnitura de etanşare inclusă în pachet trebuie montată la instalare în jurul plitei pe suprafața inferioară, conform figurii.

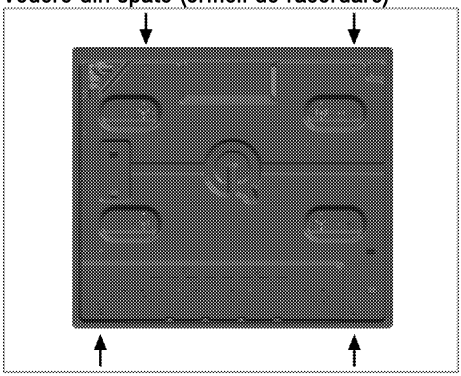


2. Aşezați plita pe blat şi aliniați-o.
3. Clemele de instalare au rolul de a fixa plita prin introducerea în orificiile din partea inferioară a carcasei.



* min. 20 şi max. 40 mm
1 Plită
2 Şurub
3 Clemă de instalare
4 Blat
5 Garnitură de etanşare

Vedere din spate (orificii de racordare)



După instalare montați plăcile arzătoarelor, capacele arzătoarelor şi grilajele.

Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz şi electricitate.

Verificarea finală

1. Deschideți alimentarea cu gaz.
2. Verificați fixarea şi strângerea corectă a instalației de gaz.
3. Aprindeți arzătoarele şi verificați aspectul flăcării.

Flacăra trebuie să fie albastră şi uniformă. Dacă flacăra are tente gălbui, verificați poziția capacului arzătorului sau curățați arzătorul.

Depozitare la deşeuri

Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le şi depozitați-le la deşeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului şi transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros şi lipiți-l cu bandă adezivă.
- Asigurați capacele arzătoarelor şi suporturile pentru recipiente cu bandă adezivă.

Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

Depozitarea la deşeuri a produsului vechi

Depozitați la deşeuri produsul vechi conform normelor de protecție a mediului.
Acest produs este inscripționat cu simbolul de colectare selectivă a deşeurilor electrice şi electronice (WEEE). Acesta indică faptul că echipamentul trebuie depozitat la deşeuri conform Directivei europene 2002/96/EC pentru a fi reciclat sau dezasamblat, în scopul minimizării impactului asupra mediului. Pentru informații suplimentare, contactați autoritățile locale sau regionale.

Consultați magazinul sau centrul de colectare a deşeurilor din zona dv. pentru a afla detalii despre depozitarea la deşeuri a produsului.
Înainte de a depozita la deşeuri produsul, tăiați cablul de alimentare şi dezactivați blocajul uşii (dacă există) pentru ca aparatul să nu prezinte pericol pentru copii.

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător şi să economisiți energie:

- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate creşte de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului

Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, detergenți, prafuri sau substanțe de curățare agresive.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ştergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor

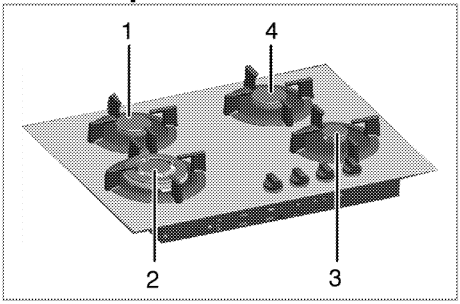
PERICOL:
Pericol de incendiu datorită uleiului supraîncălzit!
Nu lăsați uleiul nesupravegheat pe plită.
Nu încercaţi să stingeţi incendiul cu apă!
Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți imediat oala sau tigaia cu un capac. Opriți plita dacă este posibil şi telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le aşeza în uleiul încălzit. Dezgheţați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Aşezați cratițele şi tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu aşezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna uşor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente şi tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a aşeza pe ele recipiente. Opriți zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu aşezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte.
  Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora şi nevoia de a curăța plita.
  Nu aşezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.
  Aşezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Gătitul cu gaz

- Dimensiunea recipientului şi a flăcării trebuie să fie similare. Potriviți flacăra încât să nu depăşească baza recipientului şi centrați recipientul pe suport.

Utilizarea plitelor



1 Arzător normal 14-20 cm
2 Arzător pentru wok 22-30 cm
3 Arzător auxiliar 12-18 cm
4 Arzător normal 14-20cm reprezintă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.

Simbolul cu flacără mare indică puterea maximă de gătire, iar cel cu flacără mică indică puterea minimă. În poziția oprit (sus), arzătoarele nu sunt alimentate cu gaz.

Aprinderea arzătoarelor pe gaz

1. Țineți butonul arzătorului apăsat.
2. Rotiți-l în sens anti orar spre simbolul flacără mare.

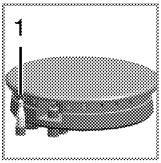
» Gazul se aprinde de la scânteia creată.

3. Reglați flacăra după caz.

Oprirea arzătoarelor pe gaz

Rotiți butonul arzătorului în poziția oprit (cea de sus).

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului (pentru modelele cu componentă termică)



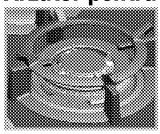
1. Sistem de siguranță pentru oprirea gazului

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului are rolul de a preveni exploziile cauzate de scurgerile de gaz.

- Apăsați butonul şi rotiți-l în sens anti-orar pentru aprindere.
- După aprinderea gazului țineți butonul apăsat încă 3-5 secunde pentru a activa sistemul de siguranță.
- Dacă gazul nu se aprinde după apăsarea şi eliberarea butonului, repetați procesul ținând butonul apăsat timp de 15 secunde.

PERICOL:
Pericol de explozie în cazul acumulărilor de gaz!
Nu apăsați butonul mai mult de 15 secunde dacă flacăra nu se aprinde.
Aşteptați un minut, apoi repetați procedura de aprindere.

Arzător pentru wok



Arzătoarele pentru wok sunt utile pentru gătirea rapidă. Wok-ul este o tigaie adâncă şi plată folosită cu precădere în bucătăria asiatică pentru gătirea legumelor şi a cărnii la flacără mare şi în timp scurt.
Mâncarea este gătită pe foc mare şi într-un timp scurt în aceste tigăi, care conduc rapid şi uniform căldura, astfel că alimentele îşi păstrează calitățile nutritive, iar legumele rămân crocante.
Puteți utiliza arzătorul pentru wok şi pentru a găti în recipiente obişnuite.
Dacă doriți să gătiți în recipiente obişnuite pe arzătorul pentru wok, demontați suportul pentru wok de pe arzător.

6 Întreținere şi curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare şi a evita problemele frecvente de funcționare.

PERICOL:
Pericol de şoc electric!
Pentru a evita şocurile electrice, întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de curățarea aparatului.

PERICOL:
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!
Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai uşor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ştergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscați plita după ce ați curățat-o şi ştergeți imediat substanțele vărsate pe aceasta.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului şi suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ştergând într-o singură direcție.

Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, detergenți, prafuri sau substanțe de curățare agresive.

Nu folosiți jeturi de aburi pentru curățare.

Curățarea plitei

Plite cu gaz

1. Scoateți şi curățați suporturile pentru recipiente şi capacele arzătoarelor.
2. Curățați plita.
3. Puneți la loc capacele arzătoarelor asigurându-vă că sunt în poziția corectă.
4. Când montați grilajele superioare, aveți grijă să aşezați suporturile pentru recipiente astfel încât arzătoarele să fie centrate.

Suprafețele ceramice

Ştergeți suprafața ceramică cu ajutorul unei cârpe înmuiată în apă rece, ştergând complet substanțele de curățare de pe aceasta. Uscați-o cu ajutorul unei cârpe moi şi uscate. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței ceramice la următoarea utilizare.
Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața ceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare.
Îndepărtați petele de calciu (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar, cum e oțetul sau sucul de lămâie. Puteți folosi în acest scop şi produse din comerț.
Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete şi aşteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.

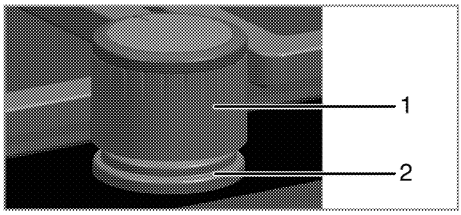
Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aştepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp este posibil să se producă decolorarea uşoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.
Decolorarea şi petele de pe suprafața ceramică sunt normale şi nu reprezintă defecțiuni.

Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control şi butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ştergeți-le cu o cârpă uscată.

Deteriorarea panoului de control!
Nu demontatați butoanele pentru a curăța panoul de control.



1 Buton
2 Element de etanşare

Nu demontați elementele de etanşare de sub butoane pentru curățare.

7 Remedierea problemelor

Gazul este întrerupt.	
Robinetul principal de gaz este închis.	Deschideți robinetul de gaz.
Conducta de gaz este îndoită.	Montați corect conducta de gaz.
Nu se produce scânteia de aprindere.	
Aparatul nu este alimentat cu curent.	Verificați tabloul de siguranțe.
Arzătoarele ard neuniform sau nu ard deloc.	
Arzătoarele sunt murdare.	Curățați componentele arzătorului.
Arzătoarele sunt ude.	Uscați componentele arzătorului.
Capacul arzătorului nu este amplasat corect.	Amplasați corect capacul arzătorului.
Robinetul de gaz este închis.	Deschideți robinetul de gaz.
Butelia de gaz este goală (dacă se folosește GPL).	Înlocuiți cilindrul de gaz.

Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

arctic
service

Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Găeşti
Str. 13 Decembrie nr. 210, Găeşti, Jud. Dâmbovița

Centrul de apeluri
0245 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri
Luni - Vineri: 08:00 - 20:00
Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Nr. Crt.	JUDEŢ	REPREZENTANŢĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piața Arenei, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGEŞ	PITEŞTI	Str. Fraţii Goleşti, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRIŢA NĂSĂUD	BISTRIŢA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRĂILA	BRĂILA	Str. Şcolilor nr. 37, bloc C, parter
8.	BRAŞOV	BRAŞOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREŞTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 – 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieşu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDEŢ	REPREZENTANŢĂ	ADRESA
11.	CARAŞ SEVERIN	REŞIŢA	Str. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Str. C. Brâncuşi nr. 2, bloc 3B,parter
13.	CONSTANŢA	CONSTANŢA	Şos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFÂNTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, Bl.10, parter
15.	DÂMBOVIŢA	GĂEŞTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DÂMBOVIŢA	TÂRGOVIŞTE	Str. I. C. Bratianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALAŢI	GALAŢI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMIŢA	SLOBOZIA	Str. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IAŞI	IAŞI	Str. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREŞ	BAIA MARE	Str. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINŢI	TURNU SEVERIN	Str. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREŞ	TÂRGU MUREŞ	Str. Libertăţii nr. 97
27.	NEAMŢ	PIATRA NEAMŢ	Str. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEŞTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tineretului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărăşeşti nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIŞ	TIMIŞOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VÂLCEA	RÂMNICU VÂLCEA	Str. Tudor Vladimirescu,nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45

Part no: 185.9257.50
Rev: AA/ 26.09.2012